Lasaña de tomate y mozzarella

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 9 Láminas de lasaña
- 200 g. de Mozzarella en lonchas
- 12 Tomates maduros pelados
- Decoración de Salsa pesto Buittoni
- 2 cucharadas de Vinagre balsámico
- 6 cucharadas de Aceite
- Albahaca fresca picada,
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar el tomate, cortarlo en rodajas y disponer sobre una fuente. Aliñar con aceite, vinagre, albahaca troceada, sal y pimienta; cubrir con papel transparente y reservar. Cocer las láminas de lasaña 5 minutos en agua con sal. Escurrir y rociarlas con un poco de aceite. Poner en una fuente de horno media lámina de lasaña, luego unos trozos de tomate y una loncha de mozzarella. Repetir la operación dos veces y coronar con una rodaja de tomate. Preparar doce porciones y hornear a 200º C, entre 8 y 12 min., cubiertas con pesto.